

LIVING ROOM

Salads サラダ

Assorted garden greens, house dressing ガーデングリーンサラダ ハウスドレッシング	¥ 1,400
Salad Nicoise ニース風サラダ	¥ 2,000
Organic Hakone tomato salad 箱根産有機トマトのサラダ	¥ 2,200

Soups スープ

Daily soup 本日のスープ	¥1,000/cup ¥1,400/bowl
Clam chowder クラムチャウダー	¥1,100/cup ¥1,500/bowl
French onion soup オニオンスープ	¥ 1,300

Sandwiches & Pasta サンドウィッチ&パスタ

French baguette or toast バゲット又はトースト	
French cheese and ham sandwich フレンチチーズとハムのサンドウィッチ	¥ 1,400
Grilled Hakone vegetables sandwich 箱根野菜のグリル ホットサンドウィッチ	¥ 1,600
Mixed sandwiches (White bread ONLY) ミックスサンドウィッチ (食パンのみ)	¥ 1,800
Hakone's special home made cheese hamburger 箱根ハイアット特選ホームメイドチーズバーガー	¥ 2,000
Spaghetti Bolognese スパゲッティ ボロネーゼ	¥ 1,800
Penne with bacon & onion cream sauce ペンネパスタ ベーコンとオニオンクリームソース	¥ 1,800
Monthly Pasta 今月のパスタ	¥ 2,000

Cheese & Snacks チーズ&スナック

French fries フライドポテト	¥ 1,000
Three picks スリーピックス おつまみセレクション	¥ 1,500
Assorted sausage ソーセージ盛り合わせ	¥ 1,300
Vegetable sticks 野菜スティック	¥ 1,500
Cheese plate with walnut&fig breads and dried fruits チーズプレート クルミとイチジクのパンとドライフルーツ添え	¥ 1,800
Fish & chips フィッシュ&チップス	¥ 2,000
Shrimp cocktail with avocado dip シュリンプカクテルとアボカドディップ	¥ 2,000
Savoury platter セイボリープレート Pâté de campagne, foie gras terrine, delicatessen meats, pickled vegetables, crudités with basil mayonnaise, selection of cheese and baguette パテ ドカンパーニュ、フォアグラテリーヌ、デリカテッセンミート、野菜ピクルス、チーズ、バジルマヨネーズを添えて	¥ 2,200
Jamón Serrano ham スペイン産セラノー生ハム	¥ 2,400

French selection フレンチセレクション

Steamed & grilled seasonal vegetables with natural salt&lemon 季節野菜のスチーム&グリル 岩塩&レモン添え	¥ 2,400
Bargna cauda in Hakone 箱根の森風 バーニャカウダ	¥ 2,800
French foie gras terrine, fig comport, salad balsamic sauce フランス産フォアグラテリーヌ 無花果コンポート添え キャラメルバルサミソース	¥ 3,600
Catch of the day: Chef's recommended fish シェフより 本日のおすすめ魚料理	¥ 3,000
Pan-fried shrimp & scallop with risotto permesan American sauce 車海老と北海道産帆立貝のソテー 焼きバルメザンリゾット添え アメリケーヌソース	¥ 3,200
Sautéed Suruga chicken with seasonal vegetables 駿河地鶏肉のソテー 季節の野菜添え	¥ 2,500
Steak frites with café de Paris butter grilled Australian beef with french fries ステーキフリット カフェドパリバター添え (オーストラリア産牛肉とフライドポテト)	¥ 3,000
Braised beef Bourguignon 牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風	¥ 3,200
Pan-fried Japanese beef with seasonal vegetables Madera sauce 国産和牛フィレ肉のソテー 季節の野菜添え マデラソース	¥ 4,600
Udon noodles in dashi broth きつねうどん	¥ 1,400
Japanese Suruga chicken curry with rice and pickles 駿河地鶏のカレー ピクルス添え	¥ 2,000
Udon noodles in hot pot 鍋焼きうどん (11:30 a.m. - 9:30 p.m.)	¥ 2,000
Special rolled sushi with miso soup 特選巻き寿司 (赤出汁付) (5 p.m. - 9:30 p.m.)	¥ 2,300
Assorted sashimi on rice bowl with seasonal appetizer & miso soup 海鮮丼御膳 (季節の小鉢、赤出汁) (11:30 a.m. - 9:30 p.m.)	¥ 2,600
Sea eel on rice bowl with seasonal appetizer & miso soup うなぎ御膳 (季節の小鉢、赤出汁) (11:30 a.m. - 9:30 p.m.)	¥ 2,800
Hakone beef steak on rice bowl with miso soup 富士箱根山麓牛ステーキ丼 (赤出汁付) (5 p.m. - 9:30 p.m.)	¥ 3,300
Assorted seasonal sushi set with miso soup (8 kinds) おまかせ旬の特選握り八貫 (赤出汁付) (5 p.m. - 9:30 p.m.)	¥ 4,500

All prices are inclusive of tax and are subject to a 10% service charge.

上記は消費税を含む料金で、別途サービス料(10%)を加算させていただきます。